



玉子屋は生徒の皆様の 健康力をおいしいお弁当で サポートします！

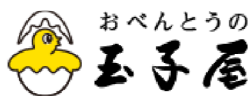
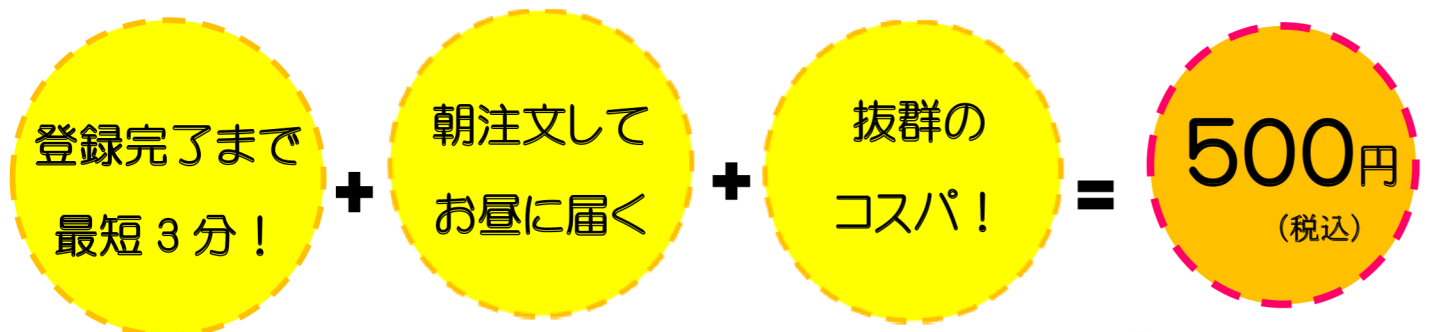


玉子屋は、お客様の『おいしいランチの充実』と『健康』を考え毎日のお弁当を作っております。

- ・生徒の皆さんの体を支えるごはんに「**シールド乳酸菌®**」が一億個入っています。
シールド乳酸菌入りのごはんが食べられるのは玉子屋だけです！（無味無臭、アレルギーフリー）
- ・毎日の日替わり弁当には和風、洋風、中華風など、様々な**玉子屋の手作りおかず**が満載です。肉、魚、野菜が必ず入ったお弁当は**バランス抜群で栄養面でも安心**です。
- ・都内 4000 社のお客様にご支持いただいているお弁当ですから、味はもちろん**ボリュームたっぷり**で、生徒の皆さまの身体をしっかりサポートします。

＜ご注文方法は簡単！＞

- ・3ステップで簡単登録（中等部 HP に掲載されている「おべんとね！っとご案内」をご覧ください）
- ・当日の**午前 9:30** までご注文、ご変更可能



玉子屋のお弁当 選ばれるには、ヒミツがある。

素材、調理、栄養バランスに
こだわった日替り弁当。
毎日のランチタイムが、
おいしく楽しい時間になります。



秘密
その1



仕入原価率 **50%以上**

玉子屋の仕入原価率は50%以上。一般的な外食産業の仕入原価率は30%といわれる中、食材費以外のコストを徹底的に削減し、お客様においしいお弁当をお届けします。

秘密
その2



健康へのこだわり

おかずの数 平均**7種類**

栄養バランスを考え、おかずの数にもこだわりました。季節の食材を使った、彩り鮮やかなお弁当をお届けします。

秘密
その3



環境へのこだわり

食材廃棄率 **0.1%未満**

玉子屋の食材ロス率は0.1%未満。食材ロスを削減し、環境負荷を軽減するよう努めているほか、無駄をなくすことで仕入原価に還元しています。